

Un toque de canela

Sergio Fernández Pinilla*



Estructurat en primer plat, segon plat i postres, el film comença quan Fanis, professor d'astrofísica de la Universitat d'Atenes, rep l'anunci de la visita inesperada del padrí Vassilis, que, procedent d'Istanbul, ha de reunir-se amb la família després de trenta anys d'absència. Però Vassilis, mestre de Fanis en l'art culinari i existencial, mor a l'aeroport poc després d'iniciar el viatge. Aleshores Fanis decideix tornar a Istanbul, empenent un recorregut envers el passat (a través de la rememoració de la infantesa) i envers el futur (per enterrar el padrí i tonar a veure Saime, l'amor de tota la vida). Com en (quasi) tots els films que tracten d'evocar un temps pretèrit per conduir-nos fins al moment actual, la major càrrega emocional procedeix dels *flashbacks* de les dues primeres parts del film.

En la primera, ambientada en la Constantinoble del 1959, el padrí Vassilis regenta una especieria, on ensenya el nét a assaonar el menjar, amb un pessic de canyella perquè la vida sigui més divertida. Alhora, el nin Fanis practica la saviesa adquirida amb Saime, mentre balla per a ell damunt la taula de rebotiga. En aquest bloc hi ha també l'admiració de Fanis per l'astronomia, paraula amb la mateixa arrel que gastronomia, i el paral·lelisme entre el món dels astres i les estrelles i el de les espècies (els dos inassolibles per a l'ull humà).

Una segona part molt més obscura documenta l'exili forçós que varen patir durant els anys seixanta

molts grecs residents a Turquia, com a conseqüència de l'enduriment de les relacions entre els dos països arran del conflicte per l'illa de Xipre. Boulmentis ha aportat a la trama notes autobiogràfiques, i certa dosi de suspens amb el missatge que el policia d'immigració xiuxiueja a l'oïda del pare de Fanis, i que, més endavant, se'ns revelarà.

Les postres narren la trobada de Fanis, trenta anys més tard, amb la Ciutat dels Somnis, amb la vella botiga d'espècies (és potser l'empolvorada que fa Fanis sobre les restes que queden en la taula de l'altell el moment més poètic i menys sobrecarregat del film), i, sobretot, amb una Saime ja convertida en dona del ... (qui ha gaudit una i altra amb *Érase una vez en América*, Sergio Leone, 1984, comprendrà el sentit dels punts suspensius). És la part més atípica, potser la més interessant, encara que tenc els meus dubtes sobre la idoneïtat de George Correface per al paper.

Del que no en tenc cap dubte és del despropòsit que comet Boulmetis en aplicar la tècnica digital en els escombratges amb què, després de cada el·lipsi temporal, recorre els racons de Constantinoble, la ciutat reconeguda com "la més bella món". Tot un atemptat contra aquest gresol de civilitzacions, i una incongruència amb el missatge "artesanal" que predica el gastronòmic film. ■

*Agraïment a l'equip RESEÑA que ens ha permès reproduir l'article.